广东东菱电器有限公司
Guangdong Dongling Electrical Appliances Co.,Ltd.
广东省佛山市顺德区勒流龙洲路南侧
Longzhou Road the South ,Leliu Town,Shunde District,
Foshan City,Guangdong Province,China.
售后热线
电话:4008308188
传真:0757-25336512
E-mail:dlshfw@163.com
http:// www.donlim.com

SN-D01

DONLIM® 东菱电器

使用说明书

感谢您购买"Donlim"牌酸奶机，
在使用前请详细阅读本说明书
并保存以供参考



执行标准
GB4706.1-2005
GB4706.19-2008

广东东菱电器有限公司

XB-05A

目　　录



九. 售 后 服 务

自购买之日起可享受一年保修服务，以用户购买发票或售后服务保修卡日期为准，保修范围内的产品维修可以享受免费服务。您使用本公司的酸奶机时遇到的问题都可以通过服务热线得到帮助和解决，我们将免费提供技术咨询。

下列情况之一者，不属于免费维修范围：

1） 没有按照说明书上要求使用而造成故障者；
2） 由于跌落、碰撞而造成故障者；
3） 自行装拆修理而造成故障者；
4） 由于意外、误用、乱用、故意损坏者；
5） 商业用途上造成的变色、擦伤、积垢或过热损坏等。
6） 超过保修期或不属于免费维修的产品，本公司售后服务也会热情为您服务。

尊敬的用户：

感谢您选择Donlim电器。为了您的使用方便，请仔细阅读说明书，并按步骤操作。Donlim电器保持着良好的售后服务，无论您遇到什么问题，都请按说明书或用户服务指南上的电话与我们或经销商联系，我们希望能清楚自己的每一点不足，并向您提供最满意的服务。

一. 警 告

使用本酸奶机前，请注意以下事项：

1. 使用前请确认所使用电压和铭牌上的额定电压是否一致。
2. 请勿在易燃物品附近使用本机。
3. 禁止用湿手拔插电源插头，否则可能导致触电。
4. 产品严禁用水冲洗或浸入水中，以免破坏电器性能。
5. 不要放在不稳定、潮湿或靠近其它热源的地方使用，否则会受到损伤或发生故障。
6. 非电器专业人员切勿自行改装、拆卸或修理本产品。
7. 如电源线损坏，一定向生产商或代理商更改，以免发生危险。
8. 要保证酸奶机放在小孩接触不到的地方，特别是不小心碰触按键时

二. 产 品 概 述

1. 精致设计、时尚外观。
2. 独特的防聚热结构设计，确保乳酸菌的活性。
3. 透明上盖、容器盖，制作状况一目了然。
4. 采用可自动恒温的PTC发热，安全节能，功能仅20W。
5. 采用保鲜盒式容器设计，使酸奶在制作及保鲜过程免受污染。
6. 与食物接触的容器采用美国FDA认证的食品级安全材质。
7. 插上电源，酸奶制作全自动完成。

三.规格型号

规	格				
产品名称	型号	容积	功率	额定电压	额定频率
酸奶机	XB-05A	0.5L	15W	220V～	50Hz

四.产品外观示意图



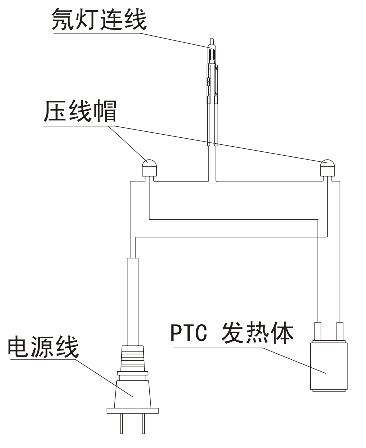
XB-05A

注意： 本公司保留对产品的设计更改权，您购买的产品可能已作改进，而与说明书不完全一致，但不会改变性能及使用方法，敬请放心使用。



七. 电路示意图





XB-05A电路示意图

八. 常见问题分析

1. 指示灯或数码管不亮：
a. 是否停电?
b. 电源线是否插入插座中？
c. 电源插座是否处于关闭状态？
2. 完成后牛奶没发酵成酸奶：
a. 发酵时间是否太短？
B. 室内温度和牛奶温度是否太低？（如果温度太低要适当的延长工作时间）
3. 完成后酸奶异味太重：
a. 发酵时间是否过长？
B. 购买的原料是否过期、变质？
备注：以上现象分析后仍无法排除或其它故障，请与本公司维修点或经销商联系，严禁非专业人员对本机自行拆装。



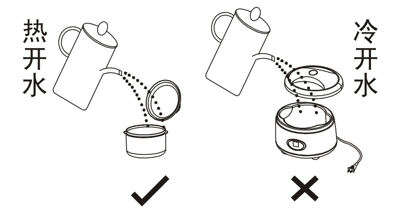
提示：
1. 发酵后若产生大量气体及恶臭味，表示水源及奶粉受污染，应丢弃不用。若出现酸味呈白黄色光泽“豆腐花”状，表示发酵良好。
2. 发酵时间过长会产生大量衍生液（淡黄色液体）口感较酸，此为正常现象，可将衍生液分开饮用（衍生液内含丰富乳酸、维生素B等营养素）或搅拌食用。
3. 发育中的儿童适合选择全脂奶粉或鲜奶，过胖儿或胖者欲维持身材应选用低脂奶粉或鲜奶（添加果糖的奶可加速发酵，避免使用调味牛奶）。
4. 初期食用若有腹泻或胃部不适，建议每次由100ml酌量增加至每次200-300ml。

六. 清洁保养

1. 产品使用后，必须拔掉插头，然后待完全冷却后再开始清洗。
2. 用完后应及时清洗，以免产品出现异味。
3. 不要用香蕉水、汽油、去污粉、硬质刷、不锈钢丝球等来擦拭。
4. 产品的外壳切勿水浸或用水淋洗，可用柔软湿布（拧干水）抹擦。
5. 产品长时间不使用，请清洁擦净，装入包装箱中，放于通风和干燥的地方，以免酸奶机受潮，影响使用。

五. 使用方法

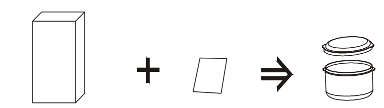
（一）酸奶制作过程
1. 消费（参照以下图例）
方法：用刚刚烧开的沸水冲烫容器和容器盖（玻璃杯及杯盖）1分钟以上，以其进行杀菌消毒。
注意：只需对容器及容器盖（玻璃杯及杯盖）冲烫消毒，不能用沸水冲烫产品上盖及产品本体。



2. 调配（参照以下图例）
方法：按以下配比将原料加入容器或玻璃杯内，并充分搅匀。
配比1：鲜牛奶（杀菌）+发酵剂或5%冷藏纯酸奶
配比2：无菌封装纯牛奶+发酵剂或5%冷藏纯酸奶
配比3：奶粉冲制牛奶+发酵剂或5%冷藏纯酸奶
配比4：豆浆（煮熟）+发酵剂或5%冷藏纯酸奶

注意：
1. 以上配料加入前请检查其是否过期、变质。
2. 乳酸菌发酵剂的添加量按照发酵剂的使用说明。
3. 奶粉冲制时请按照市售奶粉标示的比例冲泡。
4. 豆浆煮熟后或奶粉冲制的牛奶一定要等温度冷却至40℃以下时方可加入乳酸菌发酵剂。

建议：优先考虑采用活性乳酸菌发酵剂作为发酵源，在发酵剂购买不便时也可采用市售纯酸奶或上次自制好的纯酸奶作为发酵源。

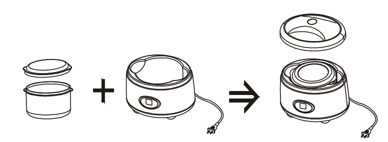


3. 发酵（参照以下图例）

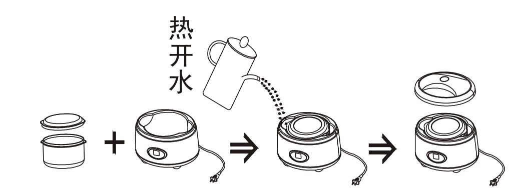
方法：将装有调配好原料的容器或玻璃杯盖好盖，放入酸奶机的发酵缸内，盖好上盖，接通电源，进行发酵。发酵时间一般为8-12小时（用酸奶作为发酵源时，发酵时间一般为5-8小时），发酵好的酸奶凝结成“豆腐花”状，发酵时间越长酸度越重。

注意：发酵时间会受环境温度及原料初始温度的影响，所以环境温度低或用冷藏的牛奶制作时需适当延长时间，但最长不超过14小时。

特别提醒：冬天环境温度低或使用冷藏的纯牛奶制作时，为缩短发酵时间和提高温度均匀性，可在发酵缸中加入40℃-60℃的温水，制作的酸奶更均匀、细腻。



发酵缸中不加水制作

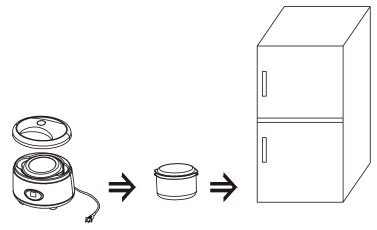


发酵缸中不加水制作

4. 保鲜（参照以下图例）

方法：刚发酵好的酸奶可立即食用，但这时的酸奶还未达到最佳口感，对于不接受冷藏食品的人这时可调味食用。若不想立即食用，可将发酵好的酸奶连同容器或玻璃杯直接放入冰箱冷藏，进行纯化24小时，纯化的酸奶香味纯正，口感受极差。

注意：酸奶冷藏的时间不能超过10天，在3天内信用最佳，因酸奶中的乳酸菌在这段时间活性最高。



5. 调味（参照以下图例）

方法：酸奶在食用前，可根据自己的口味要求添加水果汁、果糖、蜂蜜等进行调味后食用